37e Année. — Tome LXXIII. N° 1883 Paris, 31 Juillet 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE CHARENTAIS (1)

Etat actuel du vignoble charentais et porte-greffes employés

Le vignoble charentais actuel est nettement inférieur en surface à celui qui existait avant la crise phylloxérique. On ne peut avoir une idée précise de cette diminution qu'en comparant des chiffres.

	Superficie en vignes avant la crise phylloxérique	Superficie actuellement en vignes (chiffres de 1928)
	Ha	Ha
Charente.....	116.205	26.550
Charente-Inférieure...	168.945	43.718

Mais les méthodes culturales d'avant le phylloxéra ne sont plus. Une bouture, fichée en terre, donnait alors un pied de vigne. On cultivait à la bêche. Les maladies cryptogamiques étaient inconnues. On se contentait de faibles rendements.

Le changement total des conditions d'exploitation de la vigne a fait que la culture intensive s'est substituée de nos jours à la culture extensive. Il faut obtenir maintenant des rendements moyens de 75 à 90 hectolitres à l'hectare pour cultiver avec profit. Et on les obtient. Certains vignobles même les dépassent nettement. Ils arrivent à récolter 100 hectolitres, et plus, de moyenne à l'hectare.

La taille en gobelet a été complètement délaissée. A la place, on a adopté la taille Guyot. Aujourd'hui, des modifications très intéressantes ont été apportées à la taille Guyot par un sagace viticulteur des Charentes, M. Poussard. Cette nouvelle taille, mise en lumière et décrite par M. René Lafon (2), est désignée sous le nom de Taille Guyot-Poussard.

Les vignes de la région du cognac sont conduites sur fil de fer, soigneusement palissées.

(1) Voir *Revue*, Nos 1881 et 1882, pages 41 et 61.

(2) Voir : *Sur les modifications à apporter à la taille de la vigne dans les deux Charentes*, par R. Lafon. Imprimerie Roumégous et Déhan, Montpellier.

La technique culturale a fait d'énormes progrès. Les soins dont certaines vignes sont entourées sont parfaits. Et les nombreux vignobles ainsi bien tenus constituent de véritables jardins.

La fumure s'est aussi profondément améliorée par l'augmentation croissante de la potasse dans les formules. Sous le climat humide de la région, les résultats sont d'une netteté remarquable.

Le machinisme s'est développé et la culture mécanique (qui ne peut toutefois exclure la culture attelée) se voit dans nombre de grandes propriétés. Le cellier a bénéficié aussi des progrès, sous la forme de pressoirs auto-déclics et hydrauliques. Les pressoirs continus, qui, par le broyage des rafles, ont une influence désastreuse sur la qualité de l'eau-de-vie, sont condamnés et exclus de la région.

La lutte contre les maladies cryptogamiques a fait de sérieux progrès. Le viticulteur sait aujourd'hui que les traitements nombreux (quatre à cinq soufrages, sept à dix sulfatages) constituent la seule véritable assurance contre la perte de sa récolte. Le soufre cuprique ou les poudres cupriques, employées en mélange avec le soufre jaune, dans deux soufrages au moins, constituent un supplément de garantie. On connaît les heureux effets de ce procédé que l'on utilise de plus en plus. Ces poudrages sur les grappes, exécutés contre le Mildiou, sont utiles aussi contre le Black-Rot, parfois si dangereux, dans certaines régions à sols argileux et humides.

*
* *

Les greffons employés en Charente sont toujours les mêmes : Folle Blanche, Colombard et Saint-Emilion. Un changement notable s'est toutefois opéré dans la répartition des cépages.

La Folle Blanche qui, avant le phylloxéra, était la plus répandue, a perdu du terrain. Elle n'est représentée, en ce moment, que dans les vieux vignobles. Son extrême sensibilité aux gelées printanières et à la Pourriture grise, sous notre climat humide, rendait sa culture trop aléatoire. Et les conditions actuelles de la culture ne permettent plus au cultivateur de s'exposer à ces aléas.

Le Colombard, prenant en partie la place de la Folle Blanche, s'est un peu plus répandu.

C'est un excellent cépage, sensible à l'Oïdium, il est vrai, et qui a cet autre défaut d'être un peu coulard, certaines années à conditions atmosphériques très défavorables.

Le Saint-Emilion des Charentes a pris une extension extraordinaire depuis une vingtaine d'années. L'on peut dire qu'il constitue à lui seul les deux tiers de l'encépagement de nos vignobles actuels. Greffon vigoureux, gros producteur de très belles grappes, il a aussi l'avantage essentiel de donner d'excellentes eaux-de-vie. Sa maturité, par année très humide, n'est pas parfaite. Mais elle est en général satisfaisante. Sa production, dans le temps, est plus régulière que celle de la Folle Blanche qui est marquée de trous fréquents et profonds, correspondant aux années de gelée ou de Pourriture grise.

Le point de départ de l'extension du Saint-Emilion en Charente depuis la reconstitution est due surtout aux plantations importantes faites dès 1891 dans les vignobles de démonstration créés par MM. Verneuil et Castaigne à Mazotte, La Coudraie, Mondot, Ars, et par M. Jean Hennessy, aux Plassons.

On a tenté un gros effort pour implanter les producteurs directs dans notre région. On n'a obtenu aucun succès.

La qualité du produit créé par le viticulteur charentais ne peut supporter les goûts de fox ou d'herbacé, qui se trouvent développés et aggravés dans l'eau-de-vie. Une récente loi refuse d'ailleurs l'appellation d'origine aux vins de producteurs directs et, conséquemment, aux eaux-de-vie qu'on en retire.

*
* *

Les porte-greffes employés en ce moment en Charente ne sont pas très nombreux. Mais ils répondent, à peu près, à toutes les exigences que l'on rencontre. Une revue rapide n'en sera pas inutile.

Le Riparia Gloire de Montpellier

Peu employé en Charente, les terres lui convenant étant rares. Mais, chaque fois que les conditions exigées par lui sont remplies, on a tout intérêt à l'utiliser. A preuve les vignobles sur Riparia, nés de la crise phylloxérique qui subsistent encore parce qu'ils ont été plantés (par hasard peut-être) dans des terres qui lui conviennent. Agés de 35 à 40 ans, ils donnent toujours de très abondantes récoltes.

En somme, le Riparia Gloire doit être strictement réservé aux terrains très particuliers qui lui sont propres : riches, profonds, souples, perméables, mais sans être secs, bien équilibrés au point de vue physique dans leurs éléments constituants et ne dosant pas plus de 8 à 10 % de carbonate de chaux. Là, il met en valeur toutes ses qualités de fructification abondante et y dure longtemps.

Les hybrides de Riparia × Rupestris

Seul le 3309 est assez employé. Cela tient, semble-t-il, à deux causes : 1° son rendement au greffage est meilleur que celui du 3306. 2° Ses aptitudes tirées du Rupestris, plus que du Riparia, font que son aire d'adaptation est plus étendue, dans nos régions, que celle des autres Riparia × Rupestris.

Le 101-14 est très peu employé en Charente, en raison de sa faible résistance à la Chlorose. On lui préfère le Riparia dans les terres non calcaires, le 3309 dans les sols légèrement calcaires ou pierreux et secs.

Le 3306 a une résistance à la Chlorose peu supérieure à celle du Riparia. Il n'est utilisé que dans les terres battantes et fraîches. D'ailleurs, sa mauvaise réussite à la greffe-bouture, due à la maturité toujours imparfaite de ses bois, fait qu'il est inutilisé en pratique.

Le 3309 s'accommode beaucoup mieux que le Riparia des sols plus secs, moins riches, physiquement moins bien équilibrés.

Les terres silico-argileuses, même si elles sont caillouteuses, pourvu qu'elles aient un peu de profondeur, peuvent lui être réservées de préférence.

C'est dans ces sortes de sols qu'il développe au maximum tout ce qu'il a hérité du Riparia de ses qualités de fructification et tout ce qu'il tient du Rupestris de grande vigueur et de rusticité. Il est à préférer, chaque fois qu'on le peut, aux porte-greffes exubérants, trop enclins à la coulure, notamment avec les greffons exposés à ce défaut.

Le Rupestris du Lot

Le Rupestris du Lot est un porte-greffe qui s'adapte très bien aux terres superficielles, maigres, sèches, pierreuses, à sous-sol rocheux fissuré. Il supporte des doses de calcaire déjà très élevées. Il est certainement l'un des porte-greffes dont l'adaptation est la plus étendue. Il donne des résultats tout au moins satisfaisants presque partout. On en rencontre un peu dans toutes les régions et dans toutes les diversités de sol, sans qu'on ait presque jamais de reproches graves à lui adresser.

Pourtant, il prend le Pourridié, dans certaines conditions, plus que tout autre.

Sa reprise à la greffe est très bonne.

Il faut éviter, autant que possible, de lui faire porter des greffons sujets à la Coulure, à l'Oïdium, à l'excès de vigueur. Le Colombard est dans ce cas. Le Saint-Emilion, au contraire, qui demande à avoir de gros sarments, pour bien produire, s'accommode mieux du Rupestris.

Le Rupestris du Lot constitue la base des vignobles des Fins Bois et des Bons Bois. Porte-greffe vigoureux, un excès de fumure, surtout azotée, sous notre climat humide, le rend facilement coulard.

Les hybrides de Vinifera et de Rupestris

Dans ce groupe, citons : 1202 C., 93-5 C., Aramon × Rupestris, Ganzin n°s 1et 9.

Les Franco-Rupestris sont particulièrement adaptés aux terrains argileux et humides, mal drainés en dessous. Ils sont par excellence les porte-greffes du Pays-Bas de Cognac.

Aramon × Rupestris Ganzin n°s 1 et 9 sont d'excellents porte-greffes qui mériteraient d'être plus répandus. Dans les terrains qui leur conviennent, argileux, frais et même humides, ils n'y souffrent pas du phylloxéra. Leur mauvaise reprise à la greffe-bouture a mis obstacle à leur diffusion.

Le 1202 convient aux mêmes sols et est plus résistant au calcaire que les Aramon × Rupestris Ganzin n°s 1 et 9. 1202 est préférable au 41 B dans les terrains très calcaires et très superficiels, à sous-sol marneux et mal drainés. Dans ces variétés de terre, où l'humidité est nuisible au 41 B, le 1202 se défend du phylloxéra pratiquement très bien.

Il faut éviter de placer le 1202 dans les sols superficiels trop secs, où il souffre beaucoup du phylloxéra, jusqu'à en périr.

Le 93-5 est plus vigoureux et fructifère que le 1202 ; il possède les mêmes qualités, les mêmes défauts, les mêmes aptitudes dans les mêmes sols.

Le plus employé des Vinifera × Rupestris est encore le 1202.

Les hybrides de Vinifera et de Berlandieri

On pourrait dire que seul le 41 B de Millardet et de Grasset les représente pratiquement en Charente. Vient après, le 333 de Foëx, assez rare, qui a servi à la création de vignobles jeunes encore.

Le 41 B a été la bouée de sauvetage des viticulteurs possédant en Charente des terres très calcaires. Et, en dépit de ce qu'on a pu dire des hybrides franco-américains, la bouée n'a pas encore sombré.

En dehors de l'exemple donné par Millardet, dans ses plantations du Parveau, MM. A. Verneuil et Castaigne ont contribué puissamment à étendre l'emploi du 41 B.

La Station Viticole de Cognac, de son côté, en la personne de son directeur, M. Guillon, a fait toute la lumière autour des précieuses qualités du 41 B, et travaillé avec profit à la vulgarisation de ce porte-greffe exceptionnel, pour les calcaires nocifs de nos deux départements.

Si bien qu'en 1910 la cause de ce porte-greffe était définitivement gagnée auprès des praticiens. La comparaison avec d'autres porte-greffes qu'a pu faire, à cette époque, M. E. Total, de Bouteville, dans sa propriété de Bonneuil, toute à l'avantage du 41 B, en est la preuve irréfutable.

Certes, dans les vignobles mal soignés, insuffisamment fumés, on peut trouver des tubérosités sur les racines du 41 B. Mais pratiquement, les premiers vignobles, créés en Charente avec ce porte-greffe, âgés aujourd'hui de 34 ans, existent encore. Et les nouveaux, destinés à les remplacer, sont encore établis sur 41 B, dans la très grande majorité des cas.

Les vignes sur 41 B, lorsqu'elles sont dans la force de l'âge — six à vingt ans — donnent, quand elles sont chez les bons viticulteurs et greffées en Saint-Emilion, des rendements très élevés : de 80 à 100 hectolitres et davantage à l'hectare. Et cela, très souvent, dans des terres dont la couche arable très calcaire ne mesure pas plus de quinze centimètres d'épaisseur.

Toutefois, on entend souvent dire en Charente que le 41 B est gourmand. C'est exact. Il ne faut pas compter conduire le 41 B comme un Lot et un 1202, placés dans des terres qui leur conviennent. Certains dépérissements du 41 B sont simplement dus à une insuffisance de culture, de fumure et de soins.

En ce qui concerne la Chlorose, le 41 B n'en est pas indemne, dans nos terres crayeuses de Grande Champagne. Non pas qu'il en souffre régulièrement. Mais, les années très pluvieuses, à gelées précoces, durant lesquelles la vigne végète mal comme 1926, 1927 et 1928, il est très nettement atteint. Sa vigueur et sa fructification en sont sérieusement et défavorablement influencées. Il faut alors le traiter, en été, à l'aide de pulvérisations de solutions faibles de sulfate de fer et, en automne, effectuer le traitement Rassiguier. Quelquefois, il est à noter que les vaccinations à doses massives, pratiquées en Charente en 1928 (1), ont donné d'excellents résultats.

Le Cabernet × Berlandieri 333 E. M., lui, avait été remarqué à peu près à la

(1) Voir note de M. J.-L. Vidal dans le *Progrès Agricole* du 17 février 1929.

même époque où le 41 B a commencé à se répandre dans la pratique. On a condamné alors le 333, parce qu'on avait dit avoir observé sur ses racines des lésions phylloxériques qui semblaient plus graves que celles trouvées sur les racines du 41 B.

Seul, M. H. Fillioux, propriétaire à Juillac-le-Coq, se basant sur la belle tenue des plantations qu'il possédait sur 333, lui est resté fidèle, l'a soutenu et conservé comme un porte-greffe de valeur supérieure.

Le temps a donné raison à M. Fillioux. Il est reconnu aujourd'hui que le 333 a sensiblement les mêmes qualités que le 41 B, mais il serait un peu plus résistant à la sécheresse et un peu supérieur aussi comme vigueur, une fois les premières années passées.

D'aucuns lui reconnaîtraient même une résistance bien particulière au Court-Noué.

On peut dire que si Foëx en fut le créateur, H. Fillioux en a été le sauveur et le parrain.

Le 150-15 (Aramon-Rupestris Ganzin × Berlandieri) s'est maintenu parmi les meilleurs au champ d'expériences de Marville.

Mais c'est surtout M. H. Emon qui l'a étudié et multiplié en Charente-Inférieure.

Chez M. Emon, il est résistant au calcaire autant que le 41 B. Nous pensons que c'est là une exception et que sa résistance doit être située au-dessous de celle du 41 B.

Ce porte-greffe semble, depuis quelques années, prendre une importance particulière en Algérie où il résisterait au maximum à la sécheresse, à laquelle les vignobles de ces régions africaines sont exposés.

Cette particularité jointe à ses autres qualités de fructification, en font un porte-greffe, sans doute, de grand avenir.

En Charente, à part chez M. Emon, il n'y a pas de vignes âgées sur 150-15, hors des champs d'expériences.

Possibilités d'avenir

Nous quittons maintenant le domaine de la grande pratique, dont les conclusions ont été sanctionnées par le temps, et nous abordons un terrain particulièrement intéressant, attirant : celui qui envisage l'avenir, les espoirs qu'il fait naître.

On possède, en Charente, ainsi que nous l'avons vu, une gamme de porte-greffes susceptibles de permettre d'en trouver au moins un convenant à chaque cas particulier. Mais n'y a-t-il pas mieux ? Certains porte-greffes actuels, donnant satisfaction, ne pourraient-ils pas être dépassés par d'autres ? Présomption, peut-être. Possibilité, aussi.

Dans un récent travail sur les Porte-Greffes, M. J.-L. Vidal, après avoir étudié les porte-greffes de Marville et autres (1) dans la période d'avant la guerre, parle de deux intéressants hybrides nouveaux de Berlandieri, pour terres calcaires ou non calcaires. Les poids de vendange, obtenus avec des Saint-

(1) Les Porte-Greffes dans les Charentes, par J.-L. Vidal. *Progrès Agricole*, 1925.

Emilion greffés sur ces porte-greffes nouveaux, donnent lieu d'espérer qu'ils seront supérieurs — qu'ils auront au moins certaines supériorités.

Il s'agit de deux hybrides de Berlandieri Lafon 9 × Colombard, obtenus par M. Blanchard, viticulteur charentais, suivis et propagés par M. J.-L. Vidal.

Les Berlandieri × Colombard n°s 1 et 2 sont des plantes très vigoureuses, reprenant à la greffe-bouture au moins aussi bien que 41 B et 333 et végétant beaucoup mieux déjà en pépinière.

Les plants greffés sur ces porte-greffes se développent plus vite une fois en place.

Les Berlandieri × Colombard résistent au calcaire nocif mieux que 41 B et 333 — au moins dans les milieux où ils ont été jusqu'ici essayés. Leur tronc grossit beaucoup plus.

Un de leurs avantages les plus essentiels sur 41 B est de s'adapter très bien aux sols à dessous humide et mal aéré, qui ne conviennent pas au 41 B, et où ils sont préférables au 1202, tant par leur résistance à la Chlorose que par leur vigueur et leurs qualités de fructification héritées du Berlandieri.

On pourrait, à cause de leur filiation, le Berlandieri ayant servi de mère et le Colombard de père, en inférer que leur résistance phylloxérique laisse à désirer.

Il semble pourtant (1) qu'elle se place très nettement au-dessus de celle du 1202 pris comme témoin. Il reste vigoureux au milieu de 1202 phylloxérés.

Enfin, on ne peut pas ne pas parler de la série des hybrides Richter, à base de Berlandieri et de Rupestris.

Celui d'entre eux qui a été le plus employé, jusqu'ici, en Charente, est le 31 R. Encore ne l'a-t-il été que sur des surfaces restreintes. Et il n'est pas possible de tirer des conclusions complètes de ces essais, sinon que 31 R. paraît moins vigoureux que les autres Richter — dont R. 99 et R. 110. Tout ce qu'on peut ajouter, c'est qu'il semble que ces porte-greffes ne sont pas suffisamment résistants à la Chlorose dans les sols très calcaires de la Grande et de la Petite Champagne. Quelques-uns pourront peut-être se substituer au Rupestris du Lot. Notamment, ils sont à essayer dans les terres superficielles, pierreuses, à calcaire abondant, mais relativement peu chlorosant, appelées « Groies ». La présence du Berlandieri, dans la composition de ces hybrides, serait de nature à corriger les défauts du Rupestris pur. C'est, à notre sens, dans cet esprit qu'il faut en faire l'essai.

On peut en dire autant du Rupestris-Berlandieri de Couderc 261-50. Ce porte-greffe est d'une vigueur surprenante. Mais, jusqu'ici, nous n'avons obtenu, avec lui, à la greffe-bouture, qu'un pourcentage de reprises trop insuffisant.

De même pour le 12-57, hybride naturel de Millardet et de Grasset, lequel, dans les premiers essais effectués, a donné satisfaction en ce qui concerne sa vigueur et sa réussite au greffage.

Enfin, le champ d'expériences de Marville a, dans ses vieux carrés de porte-greffes, greffés en Folle Blanche et en Colombard, laissé naître quelques espoirs. Sans entrer dans le détail, disons que ces plants, âgés de 27 ans, dans

(1) Voir : *Progrès Agricole*, 1930-9 février. Note de M. J.-L. Vidal.

la dernière période d'expérimentation effectuée par M. Nayrac, avaient été presque abandonnés pendant la guerre. Ils ont donc beaucoup souffert et sont susceptibles, de ce fait, de donner quelques indications utiles.

Sauf depuis 1922, Marville n'a jamais reçu de fumure.

De ces essais, il ressort que les Berlandieri se placent nettement en tête. Le Rességuier I et le Lafont 9 sont les meilleurs. Le Berlandieri d'Angeac est le plus vigoureux. Ainsi sont mises en évidence la rusticité et la vitalité des Berlandieri purs.

Le 41 B, qui a souffert d'un manque de culture et de soins, occupe ici une place satisfaisante ; mais il est dépassé par un certain nombre de sujets : Aramon × Rupestris Ganzin 1, 34 E. M., 33 A, 301-64-152 M. G., 161-49 C. Au point de vue de la production, 161-49 vient immédiatement après le Berlandieri Rességuier 1 et le Lafont 9. En ce qui concerne la vigueur, seul le Berlandieri d'Angeac dépasse 161-49. Quant à la résistance à la Chlorose, le 161-49 se classe encore parmi les meilleurs. Et cela ne fait qu'améliorer la situation de ce porte-greffe, en ce qui concerne l'ensemble de ses qualités. En 1926, année de Chlorose assez forte, seul le Berlandieri d'Angeac a été plus vert que lui — d'autres Berlandieri lui ayant été inférieurs à ce point de vue. En 1928, année à Chlorose intense, 161-49 a été le mieux noté de toutes les variétés, y compris les Berlandieri.

Du reste, les pesées suivantes, dues à M. Vidal, de 1906 à 1914, et à M. Nayrac, de 1923 à 1928, montrent bien comment se sont comportés, dans ce champ d'expériences, les différents porte-greffes aujourd'hui âgés de près de 30 ans.

On voit les franco-américains « flancher » avec l'âge et les américains purs se maintenir plus vieux en bon état, quand ils sont suffisamment résistants à la Chlorose.

A remarquer les productions qui se sont maintenues à peu près équivalentes entre les deux séries de pesées de 1906 à 1914, d'une part, et, d'autre part, de 1923 à 1928. Ce sont celles des Berlandieri Rességuier n° 1, Lafont 9, Rességuier n° 2, Berlandieri d'Angeac et 161-49 C.

Cela prouve que la production de ces porte-greffes se maintient régulièrement abondante au fur et à mesure qu'ils vieillissent — ce qui n'existe pas avec les autres porte-greffes.

En ce qui concerne la Chlorose, il nous paraît utile de donner quelques chiffres qui fixeront les idées.

Et d'abord l'échelle de résistance au carbonate de chaux, établie par MM. A. Verneuil et R. Lafon. Cette échelle se rapporte à une année humide (Mildiou) et par conséquent dangereuse (1).

Berlandieri supporte jusqu'à 40 à 45 pour cent de carbonate de chaux ; 41 B, 35 à 40 ; 1202, 30 à 35 ; Aramon × Rup. Ganzin n° 1, 25 à 30 ; Rupestris du Lot, 20 à 25 ; 3309, 18 à 20 ; 101-14, 15 à 18 ; Riparia Gloire, 8 à 10.

(1) *Revue de Viticulture* du 21 septembre 1911. A. Verneuil et R. Lafon, « La résistance à la chlorose dans les sols charentais ».

Champ d'expériences de Marville.

Moyenne des pesées.

	De 1906 à 1914 inclusivement (1).		De 1923 à 1928 inclusivement (2).	
	Poids des raisins par pied.	Poids des bois de taille par pied.	Poids des raisins par pied.	Poids des bois de taille par pied.
	(en kilos)	(en kilos)	(en kilos)	(en kilos)
Rupestris du Lot	1,064	0,512	0,699	0,221
101-14	1,066	0,445	0,594	0,181
3306	1,465	0,452	0,572	0,151
3309	1,313	0,450	0,673	0,175
34 E. M.	1,152	0,564	0,974	0,234
420 A	1,520	0,388	0,706	0,127
420 B	1,278	0,444	0,646	0,135
157-11 C	0,754	0,361	0,485	0,138
161-49 C	1,384	0,458	1,212	0,274
41 B	1,578	0,495	0,846	0,204
Gamay-Couderc	1,291	0,539	0,572	0,152
1202 C	1,171	0,542	0,764	0,230
Aramon-Rup.-Ganzin 2	1,260	0,593	0,964	0,216
Aramon-Rup.-Ganzin 1	2,102	0,618	1,096	0,168
33 A	1,635	0,511	1,007	0,241
81-2 C	1,106	0,323	0,731	0,171
301-37-152 M. G	1,404	0,469	0,805	0,187
301-64-152 M. G	2,521	0,520	1,162	0,233
17-37 M. G	1,156	0,459	0,838	0,215
Berlandieri-Rességuier I	1,478	0,544	1,445	0,273
Berlandieri-Rességuier II	1,177	0,464	1,059	0,251
Berlandieri-d'Angeac	1,507	0,490	1,142	0,291
Berlandieri-Lafont 9	1,308	0,444	1,224	0,240
554-5	1,646	0,450	0,820	0,160

(1) Chiffres dus à M. J.-L. Vidal. « Les Porte-greffes dans les Charentes ». *Progrès agricole et viticole* des 1er-8-15-22 et 29 mars 1925.
(2) Chiffres dus à M. M. Nayrac. « Contribution à l'étude des Porte-greffes ». *Progrès agricole et viticole* des 2-9 et 16 mars 1930.

Ensuite, les notes de résistance à la Chlorose données, pour le champ d'expériences de Marville par M. Vidal, dans l'année 1911 (1), et celles données par M. Nayrac, au cours de deux années à Chlorose (2).

(1) « Les Porte-greffes dans les Charentes », *Progrès agricole et viticole*, déjà cité.
(2) « Contribution à l'étude des Porte-greffes », *Progrès agricole et viticole*, déjà cité.

	NOTES DONNÉES (1) PAR M. J.-L. VIDAL en 1911. Année à chlorose consécutive au mildiou de 1910.	NOTES DONNÉES (1) PAR M. M. NAYRAC en 1926. Année d'assez forte chlorose consécutive à des gelées printanières.	NOTES DONNÉES (1) PAR M. M. NAYRAC en 1928. Année à chlorose intense. (année humide).
Rupestris du Lot	7		4
101-14	6 ½	3	4
3306	7 ½	4	4
3309	7	7	4
34 E. M.	9	7	8
420 A	8	7	6
420 B	8	5	4
157-11 C.	6	7	4
161-49 C.	8 ½	8	9
14 B.	9	8	7
Gamay-Couderc	8 ½	8	6
1202 C.	7	7	7
Aramon-Rup.-Ganzin 2	7	5	7
Aramon-Rup.-Ganzin 1	8 ½	5	6
33 A.	8	6	4
81-2 C.	7 ½	6	5
301-37-152 M. G.	5	6	5
301-64-152 M. G.	8	6	7
17-37 M. G.	9	6	6
Berlandieri-Rességuier I.	9	6	6
Berlandieri-Rességuier II	9	7	6
Berlandieri-Lafont 9	8 ½	7	8
Berlandieri-d'Angeac	9	9	7
554-5	7	7	4

(1) Les notes sont données de 0 à 10.

Conclusions

Pour nous résumer, on peut dire :

1° La reconstitution du vignoble charentais est chose acquise. On possède à l'heure actuelle, une gamme de porte-greffes suffisante pour la majorité des cas qui se présentent.

2° La reconstitution dans les sols calcaires charentais a soulevé de très grandes difficultés. Celles-ci ont été vaincues par l'ensemble des efforts dus à d'infatigables chercheurs. Lesquels ont abouti, entre autres choses, à l'obtention du 41 B plus spécialement intéressant. Mais le 41 B n'a pu exister que grâce à la découverte du Berlandieri par M. Viala et à son hybridation par Millardet et de Grasset.

3° La reconstitution n'a pas rendu à la Charente la superficie en vignes qu'elle possédait autrefois. Mais la culture intensive est pratiquée sur une grande échelle. C'est même la seule aujourd'hui économiquement praticable.

4° Enfin, il semble possible de trouver pour l'avenir des porte-greffes encore

raux adaptés, plus résistants à la Chlorose, susceptibles de permettre une culture de plus en plus intensive. Et, même pour les terrains peu ou pas calcaires, ces porte-greffes, encore au berceau, dans les langes — ou dans les limbes — seront sans doute à base de Berlandieri.

R. Lafon, J.-L. Vidal et M. Nayrac.

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

Mesures prises par les Etats adhérents, comme suite aux résolutions adoptées au Congrès International d'Agriculture de Bucarest (1).

d) Instructions gouvernementales pour l'emploi exclusif des meilleurs cépages et leur choix d'après les terrains et le climat. Mesures à prendre contre l'extension des hybrides. Voies et moyens d'amélioration des traitements culturaux. ***Réduction des frais de production.***

1° Instructions gouvernementales pour l'emploi exclusif des meilleurs cépages et leur choix d'après les terrains et le climat. — Voies et moyens d'amélioration des traitements culturaux et réduction des frais de production :

Ces questions ont fait l'objet de débats importants aux Congrès de Bucarest, de Barcelone et d'Offenburg.

Nous avons publié, dans le n° 14, du *Bulletin International du Vin*, un remarquable rapport de M. Prosper Gervais, président de la Société de viticulture de France, sur l'organisation scientifique du travail en viticulture, qui montre la façon dont la viticulture moderne s'est transformée dans les divers pays et les perfectionnements apportés dans les moyens culturaux.

Nous avons publié également, dans ce même numéro, un rapport de M. Teodoresco, directeur de la viticulture à Bucarest, sur les mesures adoptées en Roumanie pour le choix des cépages et le meilleur rendement de la vigne.

Enfin, dans le n° 18 du *Bulletin International du Vin*, nous avons donné le rapport très intéressant du comte Matuschka, présenté au Congrès des vignerons allemands à Offenburg, sur la rationalisation de la viticulture. Le rapporteur a démontré que la rationalisation permet d'obtenir une réduction du coût de la production par l'emploi de machines perfectionnées et par la sélection des cépages les plus aptes à donner les meilleurs résultats.

Au cours du voyage de votre directeur à travers le vignoble allemand, il lui a été donné de visiter le domaine viticole d'Avelsbach, près de Trèves, qui est un véritable vignoble modèle, où les vignerons rhénans peuvent venir se mettre au courant des derniers perfectionnements de la culture de la vigne et de la vinification.

(1) Voir *Revue*, N° 1881, page 46.

Il serait évidemment à souhaiter que, dans tous les pays viticoles, des stations modèles soient organisées par l'Etat pour généraliser les moyens d'amélioration des traitements culturaux de la vigne, et obtenir la plantation des meilleurs cépages tout en réduisant les frais d'exploitation du vigneron.

2° Mesures à prendre contre l'extension des hybrides :

Dans les divers Congrès auxquels votre président et votre directeur ont assisté, au cours de l'année 1929, la question des hybrides a été largement discutée. Elle a été traitée d'une façon complète dans un volume de 120 pages, bourré de documentation sur les hybrides producteurs directs dans le monde, qu'a rédigé M. le Dr Zweigelt, en collaboration avec M. Stummer.

D'autre part, nous avons publié, dans le n° 17, du *Bulletin International du Vin*, trois rapports relatifs aux hybrides ; l'un de M. Zweigelt, qui traite des hybrides dans la viticulture européenne, le second de M. Rouart sur les hybrides en France, et le troisième de M. Billeau, sur la nécessité de limiter en Roumanie les plantations de producteurs directs.

Il résulte de ces études que l'immense majorité des associations de viticulteurs et d'œnologues sont défavorables à l'extension des hybrides.

Des mesures restrictives très nettes ont été prises dans certains pays ;

En Roumanie, depuis 1928, l'entrée des hybrides est interdite ; dans le royaume S. H. S., le nouveau projet de loi sur le vin qui doit être incessamment voté, interdira la mise en vente de vins d'hybrides dans le commerce et ne les tolérera que comme boissons ménagères.

En Suisse, une loi de 1924, pour le canton du Valais, interdit la plantation des hybrides dans les territoires réservés aux vignobles.

Il en est de même en Autriche, pour la région viticole du Burgenland, depuis 1928.

En Hongrie, un règlement de 1923 interdit le commerce et l'exploitation des hybrides et prescrit exactement les seules espèces autorisées dans les régions nettement délimitées. Des mesures analogues sont prises en Luxembourg et en Tunisie.

En France, la loi sur le sucrage du 4 août 1929, interdit le sucrage pour les vins d'hybrides, et la loi du 22 juillet 1927 interdit les plantations d'hybrides dans les régions productrices de vins d'appellations d'origine.

En un mot, la viticulture de tous les pays se sentant menacée par la production en masse des pays nouveaux venus à la culture de la vigne et craignant la surproduction et la crise économique qui en serait fatalement la conséquence, a une tendance très marquée, à l'heure actuelle, à limiter ses plantations pour la production des vins de qualité en excluant par conséquent la plantation des hybrides producteurs directs.

e) Renforcement de la législation réservant aux seuls alcools de vin ou de fruits le marché de la consommation des alcools de bouche.

La question de l'interdiction de la consommation de l'alcool industriel a provoqué un vif débat à la séance de clôture du Congrès international d'agriculture

de Bucarest, le 10 juin 1929. Elle a été réservée pour être discutée au prochain Congrès international d'agriculture de Prague, qui aura lieu en 1931. Mais la Commission de viticulture du Congrès de Bucarest, ainsi que le Congrès tout entier de Barcelone, en octobre dernier, ont été unanimes pour demander au nom des viticulteurs que le marché de la consommation des alcools de bouche soit exclusivement réservé aux seuls alcools de vins ou de fruits, à l'exclusion de l'alcool industriel. C'est là une soupape de sûreté et un excellent moyen d'éviter la crise de surproduction du vin.

Déjà, dans leur législation, la plupart des pays se sont prononcés dans le sens indiqué par la résolution du Congrès de Bucarest :

En Roumanie, la loi du 15 juillet 1926 a augmenté le taux de l'impôt sur l'alcool industriel, de telle manière que ce produit ne peut plus être employé dans la fabrication du vin, de l'eau-de-vie de prunes et des autres boissons. L'effet bienfaisant de cette législation s'est fait sentir aussitôt pour la viticulture roumaine puisque, dans les deux mois qui ont suivi la mise en application de la loi de 1926, le prix du vin a augmenté brusquement de 20 à 30 % par rapport au prix antérieur à la loi.

Au Portugal, le décret du 19 décembre 1921 a organisé toute une série de mesures de contrôle, par les Commissions de viticulture, des entrées d'eaux-de-vie, de telle façon que l'alcool ne peut être utilisé comme boisson qu'après que des échantillons ont été prélevés.

En Grèce, aux termes de la loi du 30 novembre 1927, seul un alcool distillé et remplissant les conditions exigées par la réglementation fiscale, peut être utilisé pour la fabrication de boissons.

En Espagne, la loi du 29 avril 1926 prescrit les conditions nécessaires pour interdire les alcools industriels comme alcools de bouche.

La loi chilienne du 17 janvier 1929, dans ses articles 11 à 23, a réglementé également la question de la production de l'alcool et séparé en deux groupes distincts les alcools industriels des alcools fabriqués uniquement avec des matières premières provenant de la vigne.

Il en est de même pour la loi de 1924 en Hongrie et la loi de 1917 en Italie.

En France, la loi du 30 juin 1926 a réservé à l'Etat tout l'alcool industriel et a prescrit que seul l'alcool naturel pourrait aller à la consommation de bouche ; elle a permis d'éviter à plusieurs reprises des crises de mévente grâce à l'intervention de l'Office de l'alcool, qui modifie ses prix de vente suivant les cours du marché libre de l'alcool.

(*A suivre.*) Léon DOUARCHE.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole du Bordelais (A R.). — Situation de la région des grands vins blancs de Bordeaux (G. B.). — Application à l'Algérie de la loi relative à l'emploi du mot « fine » dans le commerce des eaux-de-vie (M D.). — Vins et liqueurs à destination du Mexique (M. D.). — Allemagne : Suppression des crédits en douane pour les vins d'origine française (H J.). — Belgique : Projet de loi concernant les vins, vins de fruits, boissons vineuses et produits œnologiques (H J.). — Vœux du Syndicat du commerce des vins en gros de Loir-et-Cher (H. J. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Institut technique et pratique agricole.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous ne pouvons pas signaler d'amélioration dans les perturbations atmosphériques que subit toute notre région depuis le début de ce mois.

Les lourdes chaleurs du mois de juin ne sont pas encore revenues et nous sommes gratifiés journellement d'orages, d'ondées ou même de pluies fines et persistantes, comme l'hiver. Tout cela suivi d'abaissements de température assez sensibles.

Les grains de raisin qui, fin juin, avaient grossi rapidement et promettaient une maturité précoce, restent maintenant stationnaires malgré les pluies qui tombent, vivement évaporées, il est vrai, par le vent sec du nord qui succède aux averses.

Le rot de la grappe continue ses ravages et on nous signale son apparition ou son développement dans des vignobles qui avaient été peu atteints jusqu'à maintenant. Ce qui fait que les raisins se dessèchent et disparaissent petit à petit.

Nous craignons beaucoup que les grappes, dont une partie seulement est atteinte, finissent par disparaître toutes si nous avons un peu d'humidité et de la chaleur lourde.

Par le vent du nord sec qui a soufflé après chaque ondée, les feuilles atteintes de mildiou se sont desséchées. Certaines n'ont eu qu'une partie brûlée, d'autres, dont toute la face inférieure était couverte d'efflorescences blanches, se sont totalement desséchées et sont tombées. De jeunes pousses sont venues. Ce sont ces pousses qu'il faut conserver pour assurer la bonne maturité des raisins qui restent. Pour cela, il faut sulfater et poudrer, dans le cas où la température deviendrait humide.

Beaucoup de viticulteurs ont suspendu, à l'heure actuelle, les sulfatages. La véraison va se faire et les grappes qui ont échappé à la contagion offrent en ce moment peu de prise au Rot.

Nous n'avons pas à nous occuper des autres régions, où le mildiou est signalé depuis quelques jours. Les correspondants de ces régions renseigneront certainement les lecteurs de la Revue.

Nous disons que la région essentiellement viticole qui nous intéresse, celle du Languedoc, est atteinte par le mildiou et les rots, plus qu'elle ne l'a jamais été, même pendant les années de grande invasion, où les feuilles avaient eu surtout à souffrir.

Cette année, ce sont les grappes qui ont disparu et qui disparaissent encore, à tel point que nous ne pouvons pas donner une appréciation sur la récolte pendante.

Un assez grand nombre de vignes qui paraissent assez vigoureuses et franches de loin, n'ont pas de raisins. Les vendangeurs n'y passeront pas.

Les attaques de mildiou ont été si violentes, que même les producteurs directs, peu nombreux, il est vrai, chez nous, qui n'avaient jamais souffert du cryptogame, sans avoir reçu de sulfatages, ont été atteints cette année. Le 7120, pourtant réputé comme très résistant, a beaucoup fléchi.

Nous subissons, comme nous l'avons d'ailleurs dit, une année tout à fait anormale et désastreuse pour la viticulture en particulier et l'agriculture en général de notre région.

Les fruits sont tous tombés, et les quelques céréales qui ont été récoltées n'ont pas donné de grains. La paille seule a été abondante.

Les pousses des jeunes greffes sur place ont été très atteintes par le Mildiou, qui attaque le bois tendre autant que les feuilles.

Marchés vinicoles et défense du vin. — La trop longue période des sulfatages étant presque terminée, les viticulteurs viennent beaucoup plus nombreux aux marchés vinicoles qui se tiennent toutes les semaines dans les principales villes du Languedoc.

L'affluence est d'autant plus grande, qu'un certain nombre de nos compatriotes, qui allaient faire une « saison » dans une ville d'eaux, sont restés chez eux, soit à cause de la mévente, soit surtout pour continuer à combattre les attaques du mildiou.

Le commerce extérieur, qui s'est rendu compte de l'étendue du mal dans le vignoble, s'est décidé à pratiquer des achats d'une certaine importance, ce qui a fait élever les cours très sensiblement. D'une semaine à l'autre, il y a eu un bond de 20 à 30 francs par hectolitre. Certains beaux vins de 10 à 11° se vendent 150 à 160 francs. Même à ces prix, les viticulteurs, dont la récolte actuelle est presque perdue, résistent et ne veulent pas vendre.

Ils ont peut-être tort. Il ne faut pas que le prix du vin atteigne les cours que nous avons eus certaines années que nous venons de passer. C'est contraire, pour l'avenir, aux intérêts des viticulteurs de notre région.

Il y a plus d'activité dans les retiraisons, ce qui a fait élever le prix de location des wagons réservoirs, qui, de 1 fr. 50, est passé à 3 fr., 3 fr. 50 et 4 fr. l'hecto-voyage.

Le désaccord de la vieille C. G. V. avec le nouveau groupement « La Confédération de Défense viticole et de Propagande du Vin » ne fait que s'accentuer, par des polémiques violentes et regrettables.

Dès le début de la crise, nous avons dit ce que nous pensions de la C. G. V., de son manque de clairvoyance, de son inaction pendant les années de vaches grasses.

Il aurait mieux valu rajeunir les cadres de la C. G. V. que de créer une nouvelle association à côté. A moins que la nouvelle fasse disparaître l'ancienne.

Dans ces grands problèmes économiques, il faut unité de vues et surtout unité d'action.

Dans notre dernière chronique, nous avons fait connaître le vœu émis par la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault au sujet de la loi sur la distillation obligatoire d'une partie du vin.

La Confédération de Défense viticole et de Propagande du Vin a émis un vœu semblable.

Voici le vœu émis par le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est :

Le Conseil d'administration du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, réuni à Nîmes, le lundi 21 juillet 1930 ;

Considérant qu'il s'était toujours opposé au vote de la loi du 19 avril, sur la distillation obligatoire, pour de multiples raisons qu'il a fait valoir en temps utile auprès des pouvoirs publics ;

Demande que, si le Gouvernement n'applique pas la réquisition obligatoire, dont le résultat pour le consommateur serait, comme le Syndicat l'avait prévu, une hausse vertigineuse des cours du vin, l'Etat restitue aux propriétaires ayant bénévolement souscrit, l'alcool ou le vin qu'ils se sont engagés à livrer ; ces propriétaires ne pouvant subir une grosse perte à la suite d'un geste qu'ils ont spontanément consenti dans l'intérêt général de la viticulture.

Le Président, R. Rouvière.

D'un autre côté, la C. G.V. a tenu une réunion extraordinaire à Béziers, dans laquelle les résolutions suivantes ont été adoptées :

Résolution

La Confédération Générale des Vignerons constate qu'après avoir reconnu l'urgence des revendications de la viticulture française et convoqué, à diverses reprises, ses délégués pour discuter les termes d'un projet de loi s'y référant, le Gouvernement a clôturé la session parlementaire le 11 juillet, la veille du jour où la discussion de ce projet de loi devait commencer à la Chambre des députés ;

Que ce projet n'était certes pas sans défauts et méritait d'être sérieusement

[illegible] mais qu'il fournissait une base de discussion qui eût permis à nos représentants de faire connaître au pays les causes de la crise viticole et la gravité de ses conséquences, comme aussi d'exposer dans toute son ampleur la question libératrice, avec l'aménagement du marché : qu'il y a donc lieu de regretter l'attitude des pouvoirs publics, assez peu soucieux des intérêts de la viticulture pour différer de plusieurs mois ces débats ;

La C. G. V. déclare en outre qu'elle doit poursuivre son action énergique auprès du Gouvernement, des Chambres et du Parlement, l'aménagement du marché métropolitain et toutes autres mesures susceptibles de sauver la viticulture continentale, dont la situation est menaçante et qui est destinée à disparaître si rien n'est fait en sa faveur. L'accélération ininterrompue des cours des vins n'avait pour cause que la perte d'une partie importante de la récolte pendant [illegible] ;

Et insiste pour que les lois existantes soient strictement appliquées, que notamment le service de la répression des fraudes soit rapidement réorganisé, afin que la surveillance soit très sévère et que la loi du 1er janvier 1889 ait son plein et entier effet notamment en ce qui concerne l'entrée des vins étrangers en France, et le problème tarifaire de son article 2, qui permet d'écarter les vins étrangers et ainsi d'assainir la situation viticole en n'envoyant à la consommation que des vins loyaux et marchands.

Nous répétons que les viticulteurs s'adressent trop à l'Etat.

Ils feraient mieux de s'imposer quelques sacrifices et chercher à se sauver eux-mêmes.

On pourrait regretter que les lois restrictives et de circonstance qu'on réclame depuis quelques mois.

Déjà on demande à détaxer ce qui a déjà été fait trop hâtivement.

Le Gouvernement a eu raison de ne pas faire discuter à la hâte le projet de loi sur les vins qui devait être soumis au Parlement avant les vacances.

On demande la répression de la fraude.

En effet, bizarre, ce sont ceux qui crient le plus contre les fraudes qui font les demandes les plus actives et trouvent de ceux qui sont pris par les agents de surveillance.

E. F.

Situation viticole du Bordelais. — Actuellement, le mildiou a fait son apparition à la suite des orages que je vous signalais. Le mal est grand et augmente chaque jour. Certains vignobles ne verdangent pas. L'invasion est générale et tout fait prévoir qu'elle n'est pas arrêtée. Nous venons d'avoir dans la nuit du 18 au 19 juillet de nouvelles nombres d'eau entre deux journées [illegible], celle qui précède et celle qui suit le moment où je vous écris.

Les vendanges sont terminées. Ce qui console un peu ceux qui ont eu la bonne inspiration de ne pas vendre la récolte en juin. C'est qu'immédiatement le nouveau des vins est sorti de sa torpeur. Le prix de ces vins monte tous les jours, ayant fait en quinze jours un bond auquel on ne pouvait s'attendre.

Le vrai pour me part que le Mildiou n'ait pas terminé ses ravages. On dit que de nombreuses régions de la France sont elles-mêmes touchées et leur récolte compromise. Ce serait donc une catastrophe générale pour la France.

On ne saurait reprocher aux viticulteurs leur manque de traitements. On peut dire des gens avant fait jusqu'à six traitements et même plus qui sont très atteints. — A. B.

Situation de la région des grands vins blancs de Bordeaux. — Je vous confirme ma note du 13 juin écoulé.

Depuis, la situation s'a fait plus empirer : les orages ont continué à nous gratifier de chutes d'eau extrêmement abondantes. Sous l'influence de l'humidité anormale pour la saison, les invasions de Mildew se sont multipliées, [illegible] tant avec une floraison prolongée. Il en est résulté une fécondation très irrégulière.

Beaucoup de fleurs ont avorté et des grains qui paraissaient avoir noué normalement sont atteints par le Rot gris.

Les dégâts sont déjà considérables et tout fait prévoir de nouvelles pertes par le Rot Brun au moment de la véraison, d'ici un mois.

Il y a peu de parcelles entièrement indemnes et, naturellement, la proportion de récolte enlevée par le fléau, variable selon les exploitations, ne pourra être utilement appréciée qu'après la cueillette ; mais, d'ores et déjà, le déchet est considéré comme très important.

G. B.

Application à l'Algérie de la loi relative à l'emploi du mot « fine » dans le commerce des eaux-de-vie. — Un décret, publié au *Journal officiel* du 23 octobre dernier, étend à l'Algérie l'emploi du mot « fine » dans le commerce des eaux-de-vie. Il stipule, notamment, que les dispositions de la loi du 20 février 1928 sont applicables à ce pays. Le délai de six mois prévu dans ladite loi, pour son application, courra à compter du jour de la publication du présent règlement. — M. D.

Vins et liqueurs à destination du Mexique. — On nous informe que les vins et liqueurs à destination du Mexique seront exclus, à partir du 21 octobre prochain, des opérations de réexportation et de transbordement.

Il en résultera une grande gêne pour les importateurs mexicains qui procèdent à des opérations de ce genre.

Les intéressés ont protesté très vivement auprès des autorités compétentes au sujet de la récente mesure prise par les autorités mexicaines. — M. D.

Allemagne. — Suppression des crédits en douane pour les vins d'origine française. — Le Conseil économique du Reich se serait prononcé pour la suppression des crédits en douane concernant les vins d'origine française. Un décret serait prochainement publié confirmant cette décision.

Nos importateurs auront donc à subir un gros préjudice du fait de cette mesure, qui accroîtra encore le déficit actuel de la balance commerciale franco-allemande. — H. J.

Belgique. — Projet de loi concernant les vins, vins de fruits, boissons vineuses et produits œnologiques. — Comme suite à nos précédentes communications concernant le projet de loi belge sur les vins, vins de fruits, boissons vineuses et produits œnologiques, le texte dont nous avons parlé récemment est un projet ancien. Celui qui serait présenté au Parlement belge différerait sensiblement de ce dernier et contiendrait notamment une définition des vins de liqueurs et des dispositions relatives à l'obligation d'un minimum d'extrait sec pour les vins de fruits qui sont de nature à nous satisfaire. — H. J.

Vœux du Syndicat du Commerce des vins en gros de Loir-et-Cher. — Dans son assemblée générale annuelle du 23 mars dernier, le Syndicat du Commerce des vins en gros du Loir-et-Cher a pris position sur la question de l'exportation, en Allemagne, des vins français.

Il considère, à ce sujet, que le n° 180 du tarif douanier général allemand 51 limitait à R.M. 20 les droits d'entrée pour les vins destinés à la fabrication des mousseux en Allemagne.

Or, l'accord commercial du 17 août 1927, entre les deux pays, a stipulé que le tarif général en vigueur pour tous les vins français serait de R.M. 45 et de R. M. 32, sans toucher au tarif rappelé précédemment, concernant les vins servant à la fabrication des mousseux.

Mais, le 28 janvier dernier, trois partis au Reichstag ont proposé d'annuler ce § 1er ; dès lors, les vins français destinés à la fabrication des mousseux devraient payer R.M. 45, et par là serait prohibée l'importation en Allemagne de nos vins blancs.

Or, les vins blancs de Loir-et-Cher sont très appréciés en Allemagne pour la

fabrication des mousseux, et les fabricants allemands ont, eux-mêmes, demandé au gouvernement allemand de ne pas envisager une augmentation des droits.

En effet, 100.000 hectos de vins blancs français sont exportés en Allemagne pour la fabrication des mousseux. Notre commerce d'exportation ne doit donc pas être atteint de ce côté, surtout dans la crise actuelle.

En conséquence, le Syndicat du Commerce des vins en gros de Loir-et-Cher émet le vœu :

« Que soit maintenu le § 1er du n° 180 du tarif douanier général allemand fixant à R.M. 20 les 100 kilogs, le droit d'entrée en Allemagne des vins français destinés à la fabrication des mousseux. » — H. J.

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le Concours annuel du Comice aura lieu cette année à Fleurie, canton de Beaujeu, le dimanche 17 août ; il s'annonce très important.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribuées.

Les Concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave ;

Les animaux domestiques et basse-cour ;

Les produits agricoles et viticoles.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Beaujeu, et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons ;

Culture fruitière, Reboisement, Apiculture, Laiterie rurale ;

Primes aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons ;

Familles agricoles, Mutualité agricole ;

Enseignement agricole.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1930, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole, à Villefranche-sur-Rhône.

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — La rentrée est fixée au 2 octobre et le Concours des bourses de l'Etat et celui des Pupilles de la Nation aura lieu à Mâcon, le 12 septembre (aucun diplôme n'est exigé, même pour les boursiers).

Inscription avant le 25 août. Age : 13 à 18 ans. Durée des études : 2 ans. L'enseignement, théorique et pratique, comprend également les applications de l'électricité à l'agriculture.

Pour tous renseignements, s'adresser au directeur, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Institut technique de pratique agricole. — La remise solennelle du diplôme d'*ingénieur technique d'Agriculture* aux élèves de l'Institut technique de pratique agricole ayant satisfait aux examens de fin d'études vient d'avoir lieu, sous la présidence de M. le sénateur Victor Boret, ancien ministre de l'Agriculture, assisté de MM. Jean Durand et Henri Queuille, également anciens ministres de l'Agriculture, et des autres membres du Conseil de Perfectionnement de l'I. T. P. A. dont il est le président. Les nouveaux promus sont :

MM. G. Lambert, Hocq, P. Lambert qui, classés premiers de la session 1929-1930, reçoivent les trois médailles attribuées par le ministre de l'Agriculture ; MM. Appert, Bérenger, Blariaux, Bouyssou, Brassens, Burthe, Campion, Caudmont, de Choumouroux, de la Crouée, Christophe, Cuif, Danguy, W. David, l'abbé Demagny, Desmard, Dulery, Foucher, Galabert, Gayffier, Gillot, Guenard, Hamoir, J. Hubert, R. Hubert, Jullien, Khawam, Larguier, Licari, Monier, Moretto, Orsani, de Pernes, Petillon, Pizarro, Plaisent, Prud'homme, Quenet, Van Rijswijck, Rayet, de Rose, de Rossignol, Simon, Solano, Vivien, Wintrebert, Zahedi, Mme Desormaux, Mlles Adnot, Chattenet, Lecat, Michaut, Pouget.

La reprise des cours aura lieu avec la 18e promotion, le 1er octobre 1930, au siège de l'Institut, 38, rue des Ecoles, Paris (5e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs ; 9°, 145 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 245 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 520 fr. à 550 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929, de 120 à 140 l'hecto. Vins rouges, 10 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 350 à 500.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 150 fr. à 200 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 10 fr. 50 à 11 fr. le degré. Vins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré, rosés, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré, sur souche de 10 à 11 fr. le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 fr.

Midi. — *Nîmes (28 juillet 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 16 fr. » à 17 fr. » le degré, supérieurs, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. à 9 fr. 50 le degré.

Montpellier (29 juillet). — Vins rouges 1929 : de 8° ½ à 11°, de 130 à 175 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 115 à 150 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (25 juillet). — Récolte 1929 : Vins rouges de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 juillet 1930. Vins, de » fr. » à 16 fr. ». le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (19 juillet 1930). — Vins rouges 1929. Vu les dégâts résultant des maladies qui s'accentuent au vignoble, la propriété résiste aux offres en hausse qui lui sont faites par le commerce, de 8 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré.

Carcassonne (26 juillet). — Vins rouges 1929, de 14 fr. » à 16 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, vieux. — H.-Rhin, de 210 à 260 fr., B.-Rhin, de 200 à 230 fr. ; 1928, Vins blancs supérieurs, 1929, H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 300 fr. — Vins blancs, vieux 1928 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 250 à 300 fr. — Vins blancs fins 1929 : H.-Rhin, 320 à 440 fr. ; B.-Rhin, 320 à 400 fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 163 fr. » à 176 fr.; orges, 88 fr. » à 108 fr.; escourgeons, 76 fr. à 90 fr.; maïs, 98 fr. à 102 fr. 50; riz, 165 fr.; seigle, 93 fr. à 100 fr.; sarrasin, 91 fr. à 93 fr. »; avoines, 65 fr. » à 85 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 94 fr. 95 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 50 à » ». Chicago, 83 fr. 18. — Sons, 53 fr. à 60 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 45 à 55 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, du Midi, de » à » fr.; de Paris, » à » fr. — Hollande commune, de 65 à 85 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de » fr. à » fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Fèves, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 285 fr.; roux, 118 à 120 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc extra, 94 fr. à » fr.; Coprah, 75 fr. »; Arachides courant, 78 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 226 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 23 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 19 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 104 fr. » à 105 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 105 fr. » à 110 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à » fr.; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots Midi, de 300 à 900 fr. — Amandes vertes, de 450 à 600 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 600 à 1.000 fr. — Pommes d'Australie, de 400 fr. à 500 fr. — Prunes d'Espagne, de 100 fr. à 400 fr. — Citrons, de 350 à 450 fr. — Bananes, de 350 à 500 fr. les 100 kgs. — Figues fraîches du Midi, de 400 à 800 fr. — Choux nouveaux, » à » fr. le 100. — Girolles, de 600 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 100 à 180 fr. — Laitues de Paris, de 30 à 100 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 250 à 300 fr. — Haricots verts de Paris, de 150 à 550 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 250 fr. — les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 30 à 75 fr. — Aubergines, de 60 à 125 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE